

Desserten tillagades av Benneth och Mats S

### Vit chokladmousse med yoghurt och grädde.

#### 4 portioner

#### Ingredienser

1 dl vispgrädde  
100 g vit choklad  
1 dl turkisk yoghurt  
4 passionsfrukter  
12 krossade maränger



#### Gör så här

1. Vispa grädden. Bryt chokladen i bitar och smält den i vattenbad eller på låg effekt i mikron. Var försiktig, vit choklad tål inte hög temperatur.
2. Rör ner chokladen och yoghurt i grädden. Fördela moussen i fyra glas eller portionsskålar. Låt moussen stelna i kylskåp minst 1 timma.
3. Dela passionsfrukterna, gröp ur kärnorna med en sked. Garnera moussen med frukt och marängkross vid servering.

Château du Levant Nr 4153 2016  
**Frankrike** , Bordeaux , Sauternes

Nyanserad, mycket söt och frisk smak med inslag av fat, gula plommon, ananas, saffran, apelsinmarmelad och honung. Serveras vid cirka 10°C till grönmögelostar, gåslever eller till desserter.

